



Manual del operador

CALENTADOR CAYENNE® DE TAMAÑO COMPLETO



Modelo	Descripción	Voltaje	Vatios	Amperios	Enchufe
72000	Calentador de tamaño completo	120	1000	8,3 amperios	5-15P

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

Precauciones de seguridad

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Léalas atentamente.



ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.



PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede* provocar lesiones personales o daños materiales *leves* si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!
Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Use el equipo sólo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- Desenchúfelo cuando no esté en uso.
- No lo opere sin agua.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No limpie el equipo con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No deje la unidad operando sola.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

Función y propósito

Esta unidad está diseñada para mantener los alimentos a temperaturas de servicio apropiadas. No está diseñada ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos ni de recalentar comida preparada. La comida debe prepararse y colocarse en las estaciones de alimentos a temperaturas de servicio apropiadas.

Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente.

Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Desembalado del equipo y configuración inicial

Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque el equipo en la ubicación deseada.
4. Enchufe el equipo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto.

Características y controles

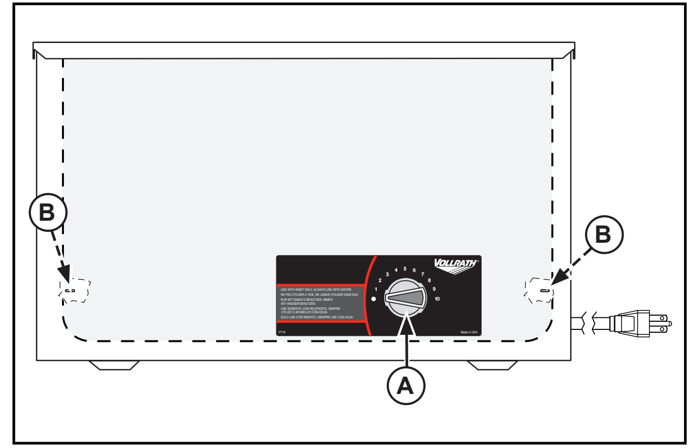


Figura 1. Características y controles

(A) INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO y CONTROL TÉRMICO . Enciende y apaga el suministro del equipo y fija o ajusta la temperatura del receptáculo. Mientras más alto o más bajo sea el número, más alta o más baja es la temperatura respectivamente.



(B) MARCAS DEL NIVEL DEL AGUA. Indica el nivel correcto del agua.

Operación



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No use un cable eléctrico dañado.

No llene excesivamente los receptáculos, fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. Desenchufe la unidad antes de darle servicio, drenar o retirar las fuentes. No rocíe agua ni agentes de limpieza. No use un cable eléctrico modificado ni dañado.



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

1. Llene el receptáculo hasta las marcas de nivel correcto (B) con agua limpia y fresca. El nivel correcto es de aproximadamente 1” (2,5 cm) o aproximadamente 5.5 ct. gal. (5,2 L) de agua. No lo llene excesivamente. Consulte la Figura 1.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
3. Precaliente el agua en los receptáculos cubriéndolos con tapas o recipientes de alimento vacíos. Gire el interruptor de encendido/apagado y de control térmico (A) hasta el ajuste máximo de calor (10). Precaliente el agua durante 15 minutos.
4. Coloque el recipiente de alimento caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en el equipo precalentado.
5. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.

Nota cautelar sobre seguridad de los alimentos:
Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente el recipiente para alimentos y revise el nivel del agua. Agregue agua si es necesario.

Durante la operación:

6. Mantenga el nivel del agua en o cerca de la marca establecida. Retire periódicamente (aproximadamente 2 horas) el recipiente y revise el nivel del agua. Agregue agua caliente si es necesario.

Cuando termine de usar el equipo.

7. Gire el interruptor de encendido/apagado y de control térmico (A) hasta la posición de apagado (OFF) y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
8. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
9. Vacíe cuidadosamente el agua del receptáculo.

Limpieza

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el equipo.



 **ADVERTENCIA**

Peligro de quemaduras.
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

NOTA:
No use productos de limpieza cáusticos, lana de acero ni productos de uso comercial para la eliminación de carbonatos a fin de limpiar el equipo. Enjuague completamente el equipo con agua tras limpiarlo.

1. Gire el interruptor de encendido/apagado y de control térmico (A) hasta la posición de apagado (OFF) y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
2. Vacíe cuidadosamente el agua del receptáculo.
3. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.



 **ADVERTENCIA**

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No use un cable eléctrico dañado.

No llene excesivamente los receptáculos, fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. Desenchufe la unidad antes de darle servicio, drenar o retirar las fuentes. No rocíe agua ni agentes de limpieza. No use un cable eléctrico modificado ni dañado.

NOTA:
No sumerja el cable, el enchufe ni el equipo en agua ni en ningún otro líquido.

4. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.

ESPAÑOL

Troubleshooting Chart

Problema	Podría deberse a	Solución
El equipo no calienta.	Elemento calefactor defectuoso.	Reemplácelo.
	Control de termostato defectuoso.	Reemplácelo.
El equipo no se calienta lo suficiente.	Demasiada agua en el receptáculo.	Reduzca la cantidad de agua hasta el nivel correcto.

Servicio y reparación

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el equipo ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe el equipo directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Devoluciones de calentadores VOLLRATH • 1-800-354-1970 ó www.vollrathco.com

Cláusula de garantía de The Vollrath Co. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Cocinas de inducción Ultra, Ultra Fajita, Mirage® Pro y Profesional – período de garantía de 2 años
7. Cocinas de inducción Mirage®, Mirage® Cadet, Mirage® Fajita y Comercial - período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
13. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantíade 90 días.
14. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies de freír) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes..

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas de servicio pesado con asa ergonómica certificadas por NSF
- Cucharas para servir de servicio pesado certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con asa ergonómica
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con asa de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni las asas de silicona.

IArtículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, como la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará sin costo alguno el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg o que se encuentre fuera de un radio de 80 km de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

Procedimiento de garantía:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath. (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado/provincia y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

Inscriba su garantía hoy mismo

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su garantía en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

Procedimiento de garantía

Nombre de Empresa

Nombre de contacto clave — Correo electrónico

Dirección

Ciudad — Estado — Código postal

País — Teléfono — Fax

Modelo — Número de artículo

Número de serie ☐☐☐☐ - ☐☐☐☐☐☐☐☐ - ☐☐☐☐

Tipo de operacion

❑ Restaurante de servicio limitado	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Bares y tabernas	❑ Supermercado
❑ Minimercado	❑ Recreación	❑ Hotel/hospedaje	❑ Líneas aéreas
❑ Empresa/industria	❑ Escuela primaria/secundaria	❑ Institutos/universidades	❑ Hospitales
❑ Cuidado de largo plazo	❑ Residencia de adultos mayores	❑ Fuerzas armadas	❑ Correccionales

Motivo para seleccionar nuestro producto

❑ Aspecto	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Disponibilidad	❑ Recomen. del vendedor
❑ Facilidad de operación	❑ Versatilidad de uso	❑ Precio	❑ Marca

¿Le gustaría recibir nuestro completo catálogo y permanecer en nuestra lista de correo? ❑ Sí ❑ No

ESPAÑOL



www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560